Grand Domaine Bagnoles de l'Orne

bulletin municipal

N°9 - SEPTEMBRE 2014

www.ville-bagnolesdelorne.com

ÉDITO

Après les fêtes du Centenaire en 2013, il s'agissait en 2014 de renouveler le Conseil Municipal.

De nouvelles têtes sont apparues remplaçant celles qui ont décidé de se retirer soit pour des raisons professionnelles ou des raisons personnelles.

Remercions une dernière fois Jacqueline SEYIER, Estelle KRANZLIN, Marie-Françoise MOCHE, Monique MAIGNAN, Patrick BADER, Daniel CASTEL, Daniel MARIETTE, Erick ALIROL pour le temps qu'ils ont su consacrer à notre commune.

Les années 2013 et 2014 ont vu la réalisation d'investissements importants tels que la piscine qui avait besoin d'un grand rajeunissement pour l'année de ses 50 ans ; la création de la nouvelle crèche à proximité du groupe scolaire Lancelot ; la réhabilitation de la gendarmerie qui permettra la pérennisation de la présence de nos gendarmes à Bagnoles de l'Orne.

Nous devons également souligner les travaux réalisés par le Syndicat des Eaux pour sécuriser notre réseau d'assainissement et d'eaux pluviales.

Enfin, cet été 2014, les travaux d'arasement du tunnel sous la Vée permettront de lever les interdictions d'exploiter l'établissement thermal l'hiver. Le Préfet vient de déclarer ces travaux d'intérêt général après le résultat de l'enquête publique.

Un grand merci aux nouveaux commerçants qui viennent de s'installer à Bagnoles de l'Orne marquant ainsi leur confiance dans notre ville.
Leur arrivée coïncide avec l'instauration par le Conseil Municipal d'un nouvel outil permettant de sauvegarder le commerce et l'artisanat dans un périmètre donné à l'intérieur duquel pourra s'exercer par la commune le droit de préemption.

En investissant, notre ville poursuit son développement, mais nous devons rester vigilants car les dotations d'État aux communes baissent et l'économie ralentit.

Toutefois, soyons optimistes et volontaires, Bagnoles de l'Orne est de plus en plus regardée, et cette année, après le congrès national des Stations Vertes en 2013, nous accueillerons le congrès national des stations thermales françaises en novembre 2014.
Tout le thermalisme de l'hexagone sera présent, c'est la marque d'une reconnaissance nationale.

Voilà mes chers concitoyens la vie de notre cité et je sais que la grande majorité d'entre vous est fière de notre commune et heureuse d'y vivre dans un cadre privilégié et apaisé.

Mon propos ne serait pas complet si je ne saluais pas l'ensemble des personnels de la mairie et de Bagnoles de l'Orne Tourisme qui travaillent pour notre commune.

Alors, portez-vous bien pendant l'automne et l'hiver prochain.

Très fidèlement à vous.

Jean Pierre BLOUET,
Maire de Bagnoles de l'Orne.

BULLETIN MUNICIPAL
N° 9 - SEPTEMBRE 2014
Château Hôtel de Ville - Allée Aloïs Monnet
61140 Bagnoles de l'Orne
Tél. 02 33 30 73 73 - Fax 02 33 30 73 90
mairieaccueil@bagnolesdelorne.com
www.bagnolesdelorne.com
Directeur de la publication : Jean Pierre Blouet
Rédacteurs en chef :
Alexandre Guy et Marie-Christine Delage
Rédacteur : Gérard Houdou
Conception et mise en page :
Service communication
Bagnoles de l'Orne Tourisme

Crédits photos : Gérard Houdou, Maxime Letertre, Shutterstock, Fotolia et Ville de Bagnoles de l'Orne.

Impression sur papier recyclé.

SOMMAIRE

> Édito > 2
> Sommaire > 3
> Rose de Bagnoles de l'Orne > 3
> Le Conseil Municipal et les commissions > 4-5
> Travaux > 6-7
> Groupe scolaire Lancelot > 8-9
> Syndicats intercommunaux > 9-10
> Périmètre de sauvegarde du commerce et de l'artisanat > 11
> Nouveaux commerces > 12-14
> Piscine > 14
> Camping municipal de la Vée > 15
> Bagnoles de l'Orne Tourisme > 15
> Infos > 16
> Manifestations > 17
> Tennis > 18
> Associations > 19
> B'o thermes > 22
> Casino > 23

ROSE DE BAGNOLES DE L'ORNE

Que devient-elle ?

350 rosiers ont été mis en vente lors de la fête des plantes au mois de juin… et tous ont été achetés. Le carnet de réservation est à nouveau ouvert pour les prochains acquéreurs, pour une livraison en 2015. Ainsi va la nature que la ville de Bagnoles de l'Orne n'entend pas bousculer mais accompagner avec patience et confiance.

Les royalties perçues par la ville sur les ventes sont intégralement reversées à Rose Magazine, magazine dédié aux femmes atteintes d'un cancer. Ce magazine est diffusé gratuitement dans le ***Mammobile***, le camion radiologique qui sillonne les routes de l'Orne pour réaliser un dépistage précoce.

Les réservations sont à effectuer auprès d'Alain Lecomte, pépiniériste et unique multiplicateur de roses en Normandie, qui s'est vu confier l'avenir de la belle Bagnolaise.
www.pepinieres-lecomte.com

Le Conseil Municipal

Le Maire, les Adjoints et les Conseillers Municipaux de la majorité
Liste « Bien vivre à Bagnoles de l'Orne »

Le Maire
Jean Pierre BLOUET
Vice-Président du Conseil Général

1er Adjoint
Olivier PETITJEAN
Chargé du tourisme, du cadre de vie et de l'économie

2ème Adjointe
Françoise ADDA
Chargée des finances

3ème Adjoint
Benoît DUBREUIL
Chargé de l'urbanisme et de la voirie

Conseillère Municipale
Corinne BETHMONT

Conseillère Municipale
Marie-Thérèse BURON

Conseillère Municipale
Patricia GARNIER

Conseiller Municipal
Robert GLORIOD

Les Conseillers Municipaux de la minorité
Liste « L'Avenir de Bagnoles de l'Orne »

Photo non parvenue

Conseillère Municipale
Nadine BELZIDSKY

Conseillère Municipale
Chantal COPRÉAU

Conseiller Municipal
Jean GAULUPEAU

COMMISSION URBANISME ET VOIRIE

Préparation des procédures de modification et de révision du plan local d'urbanisme, de la zone de protection du patrimoine architectural et urbain, du plan de prévention des risques d'inondations et du plan communal de sauvegarde..., gestion de la réserve naturelle régionale du Roc au Chien, travaux liés à l'éclairage public, enfouissement des réseaux, réseau d'eau pluvial et travaux de voirie sous maitrise d'ouvrage de la Communauté de Communes du Pays d'Andaine.

Benoît DUBREUIL
J. Mesa MONTILLON
Robert GLORIOD
Paul MORIN
Gérard GROSSE
Alain LEFÈVRE
Corinne BETHMONT
Manuela CHEVALIER
Jean GAULUPEAU

COMMISSION CADRE DE VIE

Gestion des occupations temporaires du domaine public (terrasses…), service du transport public urbain, signalétique commerciale et directionnelle, fleurissement, espaces verts et illuminations de Noël.

Olivier PETITJEAN
Benoît DUBREUIL
Alain LEFÈVRE
Corinne BETHMONT
J. Mesa MONTILLON
Robert GLORIOD
Gérard GROSSE
Paul MORIN
Jean GAULUPEAU

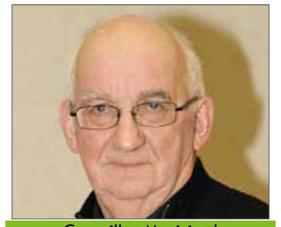
Et les commissions

4ème Adjointe
Manuela CHEVALIER
Chargée des affaires scolaires et de la jeunesse

5ème Adjoint
Alain LEFÈVRE
Chargé des bâtiments et du camping municipal de la Vée

Conseillère Municipale déléguée
Catherine HÉNUIN
Chargée des affaires juridiques et des relations avec les institutions

Conseiller Municipal délégué
Philippe AUFFRET
Chargé des affaires sociales, de la solidarité et de la sécurité



Conseiller Municipal
Gérard GROSSE

Conseillère Municipale
J. Mesa MONTILLON

Conseillère Municipale
Fabienne MOREL

Conseiller Municipal
Paul MORIN

COMMISSION FINANCES

Élaboration des budgets primitifs, suivi de l'exécution budgétaire, élaboration des décisions modificatives et des budgets supplémentaires et préparation des comptes administratifs.

Françoise ADDA
Olivier PETITJEAN
Benoît DUBREUIL
Manuela CHEVALIER
Alain LEFÈVRE
Catherine HÉNUIN
Fabienne MOREL
Marie-Thérèse BURON
Nadine BELZIDSKY

COMMISSION AFFAIRES SCOLAIRES ET JEUNESSE

Suivi du service « école » et questions relatives à la jeunesse en lien avec la Communauté de Communes du Pays d'Andaine compétente notamment pour la crèche et les accueils collectifs de mineurs.

Manuela CHEVALIER
Olivier PETITJEAN
Marie-Thérèse BURON
Fabienne MOREL
Corinne BETHMONT
Robert GLORIOD
Philippe AUFFRET
Patricia GARNIER
Chantal COPRÉAU

COMMISSION BÂTIMENTS

Affectation et utilisation des bâtiments et des autres équipements, entretien et rénovation des bâtiments, suivi des commissions de sécurité, organisation des cimetières, organisation technique des manifestations, suivi des travaux gendarmerie, piscine, crèche et ateliers techniques.

Alain LEFÈVRE
Olivier PETITJEAN
Benoît DUBREUIL
J. Mesa MONTILLON
Paul MORIN
Catherine HÉNUIN
Philippe AUFFRET
Marie-Thérèse BURON
Chantal COPRÉAU

COMMISSION ÉCONOMIE

Mise en place du droit de préemption des fonds de commerce, dossiers liés au développement du tissu commercial en lien avec la chambre de commerce et d'industrie et gestion des marchés hebdomadaires.

Olivier PETITJEAN
Françoise ADDA
Benoît DUBREUIL
J. Mesa MONTILLON
Patricia GARNIER
Corinne BETHMONT
Gérard GROSSE
Fabienne MOREL
Nadine BELZIDSKY

Tunnel sous la Vée

Plan de prévention des risques d'inondations - travaux de restructuration du souterrain de la Vée

DES TRAVAUX DE SÉCURITÉ ....

Le Plan de Prévention des Risques d'Inondation (PPRI) de La Vée a été approuvé par arrêté préfectoral le 11 janvier 2002 (cf. édition du bulletin de décembre 2012).

Depuis, la commune œuvre à améliorer la sécurité face aux risques de débordement de la rivière.

- Mise en place d'un débimètre (2006)
- Suppression des encorbellements sur les deux ponts situés rue Auguste Gautier (printemps 2011) et avenue du Château de Couterne (automne 2012).

Désormais, des travaux de restructuration du souterrain de la Vée, rue du Professeur Louvel , vont être diligentés. Ces travaux consistent en :

- la restructuration des parois du souterrain : traitement des fissures, des aciers corrodés, ...
- l'amélioration de l'hydraulicité du souterrain avec le lissage des parois, la dépose ou le dévoiement des canalisations et réseaux traversant, la suppression des obstacles à l'écoulement de l'eau, ...

L'objectif de ces travaux est de permettre à l'eau de circuler le plus rapidement possible dans le souterrain et ainsi d'éviter les risques de débordement rue du Professeur Louvel.

... PAS UNIQUEMENT

Le PPRI interdit toute exploitation de l'établissement thermal entre mi-novembre et mi-mars.
La réalisation des travaux devrait permettre de lever cette interdiction, le risque de débordement se trouvant amoindri dans ce secteur.
Ainsi, une partie de l'activité des thermes pourrait être maintenue au-delà des dates actuelles, ce qui, dans le contexte économique que nous connaissons, ne peut être qu'une bonne nouvelle.

Crue rue du Professeur Louvel.

Installations de chantier - Parking de l'établissement thermal.

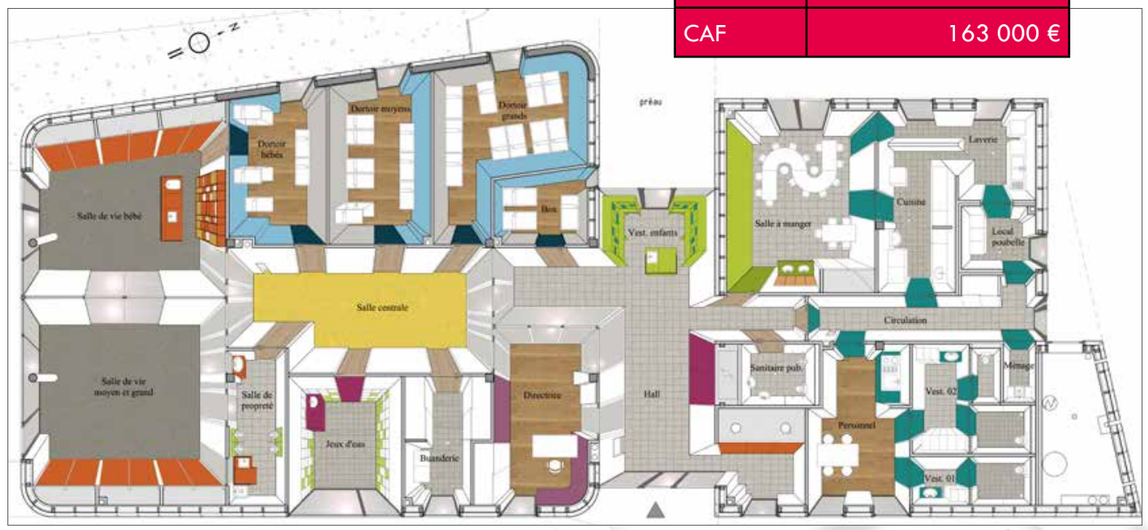
ÉLÉMENTS RÉGLEMENTAIRES
Plan de prévention des risques d'inondation (PPRI) de La Vée du 11 janvier 2002
Arrêté préfectoral du 24 juillet 2014 autorisant à titre temporaire la dérivation de la rivière « la Vée » sur une longueur de 340 mètres
Arrêté préfectoral du 4 août 2014 déclarant d'intérêt général les travaux de restructuration du souterrain de la rivière Vée

COÛT DE L'OPÉRATION 911 000 € HT	
FINANCEMENTS	
ÉTAT (fonds Barnier)	455 000 €
CONSEIL GÉNÉRAL	182 000 €
B'O RESORT	94 000 €
COMMUNE	180 000 €

Crèche - La Boîte à Malices

La livraison initialement prévue au cours du second trimestre 2014 a malheureusement due être repoussée au début du dernier trimestre de l'année.
En effet, les intempéries et plusieurs difficultés apparues en cours de chantier sont venues contrarier le bon déroulement de l'opération.

COÛT DE L'OPÉRATION 872 000 € HT	
FINANCEMENTS	
CCAS	345 000 €
RÉGION	100 000 €
ÉTAT	252 500 €
CAF	163 000 €



© Cabinet Bailleux

Gendarmerie

La commune a lancé une opération de réhabilitation des logements de la gendarmerie et de mise aux normes pour les personnes à mobilité réduite qui va se dérouler en 2 phases :

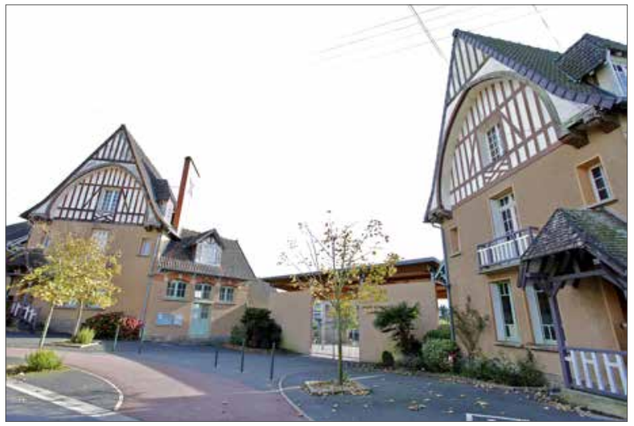
- **Phase 1 : Rénovation de 4 logements de février à juillet 2014**
- **Phase 2 : Rénovation de 4 logements et de l'accueil de septembre 2014 à février 2015.**

Ces travaux consistent en un désamiantage, le remplacement des menuiseries extérieures, le renforcement de l'isolation, la mise aux normes des installations électriques, le remplacement des radiateurs, des baignoires… et la remise en peinture de l'ensemble des logements.

COÛT DE L'OPÉRATION	530 000 € HT
La commune perçoit un loyer de	42 000 € par an

GROUPE SCOLAIRE LANCELOT

Réforme des rythmes scolaires.

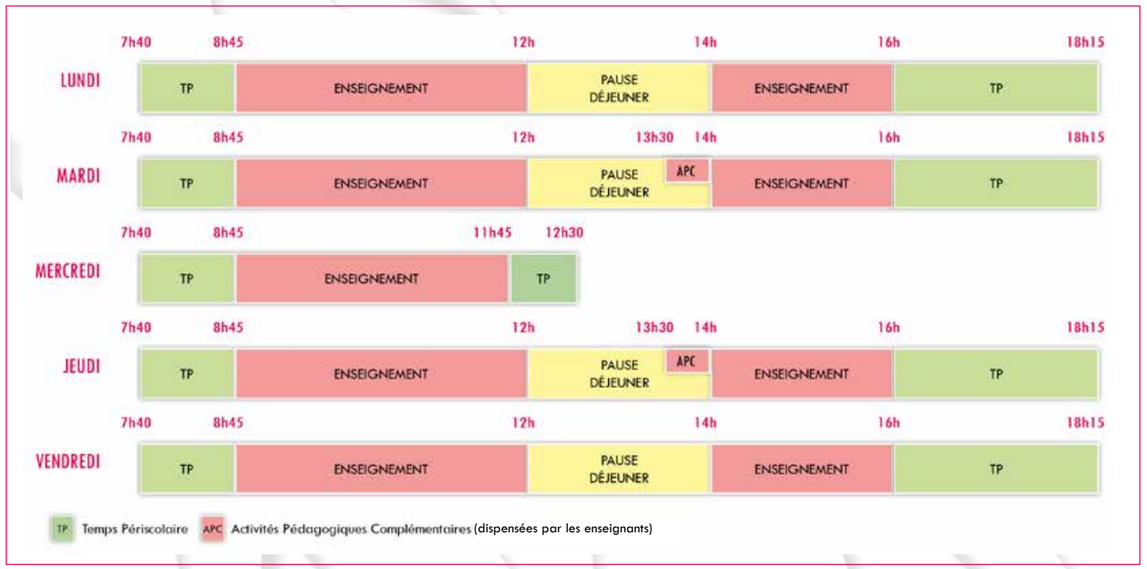


La réforme des rythmes scolaires voulue par le gouvernement vise à répartir sur quatre journées et demie, le mercredi matin étant désormais travaillé, les 24 heures d'enseignement dispensées actuellement sur quatre jours.

Ainsi, les journées se trouvent allégées en moyenne de 45 minutes d'enseignement.

Consciente des problématiques de garde rencontrées par les parents, la commune a décidé de renforcer son offre de services et d'assurer des **TEMPS D'ACCUEIL PÉRISCOLAIRES ÉLARGIS.**

LUNDI, MARDI, JEUDI, VENDREDI	7h40-8h45 et 16h-18h15
MERCREDI	7h40-8h45 et 11h45-12h30



Cette réforme a d'importantes conséquences budgétaires pour les communes, de l'ordre de 25 000 euros par an pour Bagnoles de l'Orne. Or, il n'est pas possible de faire supporter ce surcoût aux seuls contribuables.

C'est dans ce souci d'équité qu'il a été décidé de refondre les **TARIFS JOURNALIERS DES TEMPS D'ACCUEIL PÉRISCOLAIRES** de la façon suivante :

1. Accueil périscolaire de 7h40 à 8h45 (du lundi au vendredi)·····0,60 € / enfant
2. Accueil périscolaire de 11h45 à 12h30 (mercredi uniquement) ·····0,60 € / enfant
3. Accueil périscolaire de 16h00 à 17h00 (du lundi au vendredi sauf mercredi)·····0,60 € / enfant
4. Accueil périscolaire de 17h00 à 18h15 (du lundi au vendredi sauf mercredi)·····0,60 € / enfant

Pour ce qui est du MERCREDI APRÈS-MIDI,
la Communauté de Communes du Pays d'Andaine va mettre en place un service d'accueil de loisirs dès 12h30.
Les parents souhaitant de plus amples renseignements sur ce service sont invités à prendre contact avec :

- Johann TERRIER au 06 33 41 78 72, responsable du site de Bagnoles de l'Orne
- Stéphane BASSE au 02 33 37 50 85, responsable des accueils de loisirs de la Communauté de Communes.

Association des parents d'élèves. Une kermesse sous le soleil.

Créée en 1994 et aujourd'hui présidée par Stéphanie Barbé, l'Association de Parents d'Élèves fête ses 20 ans cette année. Elle participe activement au financement des activités périscolaires, sorties de fin d'année, spectacles ou à l'achat de matériel au profit des élèves du Groupe scolaire Lancelot. Diverses manifestations sont ainsi organisées dans l'année : vente d'objets, organisation de lotos, carnaval et kermesse pour alimenter les fonds de l'association.

Comme de coutume, enfants, professeurs des écoles et parents étaient rassemblés le dimanche 22 juin dans la cour de l'établissement pour la traditionnelle kermesse. Après le déjeuner, la fête battait son plein. Petits et grands se retrouvaient autour de nombreux stands : chamboule-tout, pêche à la ligne, tombola, maquillage... avant d'apprécier les différents spectacles proposés par les enfants.

SYNDICATS INTERCOMMUNAUX

Le syndicat intercommunal de l'aérodrome

Le syndicat regroupe les communes de Bagnoles de l'Orne et de Tessé-Froulay depuis le retrait de la Communauté de Communes du Pays Fertois (dont plusieurs communes en étaient membres fondatrices) et gère la plateforme aéroportuaire située sur la commune de Couterne.
Bagnoles de l'Orne en assure la charge financière à 99 %.

Le comité syndical est composé de 6 membres issus des conseils municipaux

- 5 de Bagnoles de l'Orne : Olivier Petitjean (Président), Patricia Garnier (Vice-Présidente), Alain Lefèvre, J. Mesa Montillon, Paul Morin
- 1 de Tessé-Froulay : Gérard Végée.

SYNDICATS INTERCOMMUNAUX

Le syndicat intercommunal du centre équestre de la Passée

Le syndicat regroupe les communes de Saint Michel des Andaines et Bagnoles de l'Orne. Il a été mis en place pour la création et la gestion du centre équestre et des gîtes du site de La Passée.
Les installations sont situées presque en totalité sur la commune de Saint Michel des Andaines.
Bagnoles de l'Orne contribue financièrement à hauteur de 90 % et Saint Michel des Andaines à hauteur de 10 %.
Le syndicat est propriétaire de l'infrastructure et du fonds de commerce.
Un exploitant en assure la location-gérance.

Le comité syndical est composé de 5 membres issus des conseils municipaux

- 3 de Bagnoles de l'Orne : Alain Lefèvre (Vice-Président), Catherine Hénuin, Paul Morin
- 2 de Saint Michel des Andaines : Sylvain Jarry (Président), Marc Maillard.

Le syndicat intercommunal de l'eau et de l'assainissement de Bagnoles de l'Orne et de Saint Michel des Andaines

De gauche à droite : Daniel Marie, Fabienne Morel, Benoît Dubreuil, Corinne Bethmont, Alain Lefèvre, Gérard Grosse, Daniel Corbière, Sylvain Jarry, Thierry Durand. Absente : J. Mesa Montillon.

Le syndicat gère la production et la distribution de l'eau potable et l'assainissement en régie directe.

Le comité syndical est composé de 10 membres

- 8 délégués de Bagnoles de l'Orne : Benoît Dubreuil (Président), Gérard Grosse (1er Vice-Président), Alain Lefèvre (3ème Vice-Président), Corinne Bethmont, Thierry Durand, Daniel Marie, J. Mesa Montillon, Fabienne Morel
- 2 délégués de Saint Michel des Andaines : Sylvain Jarry (2ème Vice-Président), Daniel Corbière.

TRAVAUX DE RÉFECTION DES RÉSEAUX D'ASSAINISSEMENT ET EAUX PLUVIALES - 1ER TRIMESTRE 2014

Rue du Square.

Avenue de la Ferté-Macé.

Avenue de la Ferté-Macé.

PÉRIMÈTRE DE SAUVEGARDE DU COMMERCE ET DE L'ARTISANAT

PRÉSENTATION

Afin de préserver la diversité commerciale et de redynamiser le commerce de proximité, la ville de Bagnoles de l'Orne a souhaité, en accord avec les chambres consulaires, se doter d'un nouvel outil. Ainsi le conseil municipal en séance du 28 avril 2014 a adopté, par délibération n°14-076, l'instauration du périmètre de sauvegarde du commerce et de l'artisanat à l'intérieur duquel pourra s'exercer le droit de préemption sur les fonds de commerces, les baux commerciaux et les terrains à vocation commerciale.

MODE D'EMPLOI

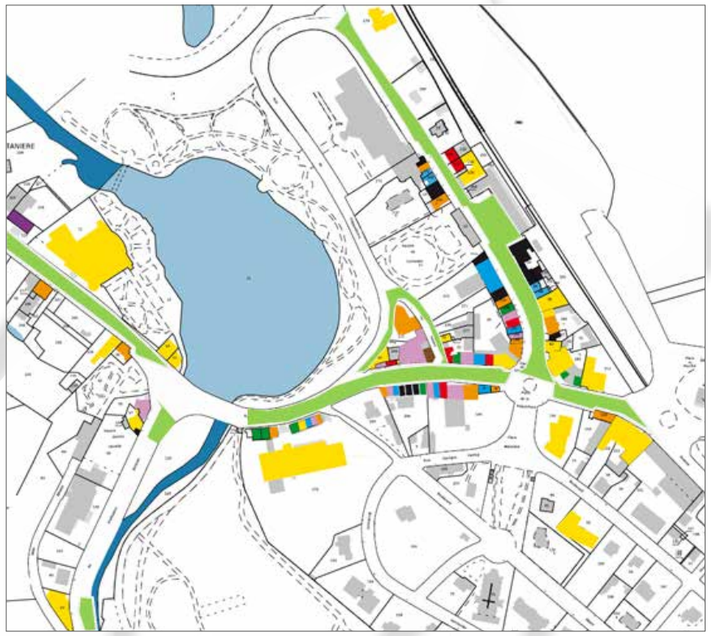
Avant de fixer la date de signature de l'acte à intervenir, il convient d'être vigilant lors du dépôt du dossier, en tenant compte des points suivants :

- Délais d'instruction des dossiers : 2 mois maximum.
- Le dossier doit être le plus complet possible pour que l'instruction soit rapide (Imprimé cerfa N° 13644*01).

Pour faciliter votre démarche vous pouvez contacter le service urbanisme de la commune au 02 33 30 73 71.

Délimitation du périmètre de sauvegarde
QUARTIER LAC

Liste des rues incluses dans le périmètre
Avenue Robert cousin (jusqu'au n° 12 et 15)
Rue des Casinos
Place de la République
Avenue Docteur Poulain
Avenue Ph. du Rozier
Place de la Gare
Avenue de la Ferté Macé jusqu'au n° 2 et 3
Avenue du Dr Paul Lemuet les n° 2 et 2bis
Rue du Pr. Jacques Louvel jusqu'au n°10
Rue du Square
Rue de l'Hippodrome



- Services
- Équipement de la personne
- Équipement de la maison
- Culture - Loisirs
- Hygiène - Santé
- Café – Hôtel - Restaurant
- Alimentaire
- Vide
- Automobile

Délimitation du périmètre de sauvegarde
QUARTIER CHÂTEAU

Liste des rues incluses dans le périmètre
Place de l'Eglise
Avenue du Docteur Noal
Avenue du Docteur Joly jusqu'au n° 32 et 33

La Valse des Chapeaux et Perles de Pluie

3 Rue des Casinos

Solange Collas et Audrey Gosse proposent leurs créations de chapeaux et bijoux.

Les chapeaux comme les bijoux sont aussi originaux les uns que les autres. Mère et fille évoluent, chacune dans sa spécialité.

« Je suis créatrice de chapeaux depuis 13 ans, installée à Dives-sur-Mer. Avec ma fille, nous avons découvert par hasard cette boutique que nous avons décidé de partager ». La collection se décline pour les femmes, mais aussi pour les enfants et les hommes.

Perles d'eau douce et pierres de Biwa inspirent Audrey qui confectionne bijoux et parures. *« Nous proposons plusieurs services comme le réenfilage et le relookage des colliers ».*

PRATIQUE
Du lundi au dimanche
10h-12h30 et 14h30-18h30
Fermé le mercredi
Tél. 02 33 38 37 32
www.creations-chapeaux.com

Le Portugal en Normandie

9 Avenue Philippe du Rozier

Sylvie et Manu Monteiro proposent des produits en provenance du Portugal.

Propriétaires de *La Géode* depuis 2011, Sylvie et Manu Monteiro ont patiemment restauré cette belle architecture pour lui donner une nouvelle vie. Churrasco (poulet grillé), bacalhau (morue séchée), beignets de crevettes ou de morue, entrées et desserts, vins et bières composent les étals de cette épicerie très originale dont les produits arrivent en provenance directe du Portugal. *« Nous proposons toute une gamme de produits en traiteur que nous confectionnons dans notre cuisine : salades composées, charcuteries, fromages, confitures et nous changeons le menu tous les jours ».*

PRATIQUE
Du lundi au samedi
10h-14h et 16h-19h30
Le dimance 10h-14h
Fermé le mercredi
Tél. 02 33 37 93 77

Au Pitchoun

4 Avenue du Docteur Poulain

David Petitbon à ouvert sa sandwicherie au début de l'année.

Professionnel de la restauration, d'abord en Picardie puis dans plusieurs établissements de la station, David Petitbon à ouvert sa sandwicherie le 2 janvier.

« L'idée était de proposer une restauration rapide, mais avec des produits frais de qualité et des tarifs attractifs ». Salades, sandwichs, paninis, potages, soupes glacées et gaspachos composent les formules proposées sur place ou à emporter. *« On peut également déguster le véritable hot dog américain avec la saucisse de bœuf et le pain brioché, du 100 % US ! ».*

PRATIQUE
Du mardi au dimanche
9h-19h
Le samedi 9h-21h
Tél. 02 33 65 28 98

Le Lotus Vert

5 Rue des Casinos

C'est au cours de nombreux voyages en Inde ponctués de rencontres avec des artisans regroupés en petites structures familiales au Rajasthan, au Cachemire ou au Gujarat qu'est née la passion de Jérôme Maître, originaire du Mans. *« L'expérience acquise au cours de mes expositions à Angers, Beaune, Bruxelles, Bergerac, Colmar, Fontainebleau ou Genève nous a permis d'affiner nos choix sur ce qu'il y avait de mieux en combinaisons de couleurs pour les textiles d'ameublement et les vêtements, mais également les meubles et les objets de décoration ».* Et d'affirmer : *« En avril, nous avons décidé d'ouvrir une boutique dans la station pour présenter cet artisanat d'art d'une grande richesse ».*

Isabelle Ducreux, responsable du magasin.

PRATIQUE
Du lundi au dimanche
10h-12h30 et 14h-19h
Tél. 02 33 38 37 34
06 83 32 39 80
www.art-indien.com

Les Deux Épis

1 Avenue du Docteur Poulain

Hocine Ait Malek propose des spécialités orientales.

Installé à Bagnoles de l'Orne depuis mars 2013, Hocine Ait Malek a ouvert son bar-restaurant le 1er avril dernier. Il propose à la fois des spécialités orientales et une cuisine traditionnelle. *« Les spécialités, couscous et tajine, sont proposées tous les jours ».*

PRATIQUE
Restaurant ouvert
tous les jours midi et soir
Tél. 02 33 38 37 36

Électricité d'Andaine

120 Avenue de la Baillée

Frédéric Dujarrier intervient sur l'ensemble du secteur.

Originaire de Magny-le-Désert, Frédéric Dujarrier a créé son entreprise en avril dernier. Diplômé d'un CAP d'installateur en équipement électrique et d'un BEP d'électrotechnique, ce jeune entrepreneur affiche déjà plus de 10 années d'expérience. *« Mon activité comprend l'électricité générale dans le neuf et la restauration, mais également les automatismes et les alarmes, ainsi que le dépannage ».*

PRATIQUE
Interventions du lundi au vendredi
Tél. 06 27 21 40 55

La Halle du Terroir

92 Av. du château de Couterne

Guillaume Aubert développe une large gamme de produits.

Guillaume Aubert projetait de reprendre une ferme et travailler en direct avec les consommateurs, mais les hasards de la vie en ont décidé autrement.

« L'année dernière, j'ai vu que Bruno Crestot, le propriétaire de Unifruits avait décidé de prendre sa retraite et mettait son local en vente ».

L'aventure débute en novembre, puis les travaux sont lancés en janvier avec la création de nouveaux rayons. Fruits et légumes sont ainsi proposés, mais la gamme de produits s'est élargie.

« Je travaille avec un groupement d'éleveurs ornais pour la viande (Les Éleveurs de la Charentonne), ainsi qu'avec des producteurs locaux pour le rayon crèmerie et fromages. Une gamme de produits de terroirs est également proposée, ainsi qu'une cave avec des produits cidricoles et des vins ». Le jeune homme envisage aussi de développer un site de vente sur internet et des livraisons.

PRATIQUE
Le lundi 15h-19h
Du mardi au samedi
9h-12h30 et 15h-19h
Le dimanche 9h-12h30
Tél. 02 33 30 85 72
06 27 66 78 83

Au Comptoir des Créateurs

5 Avenue Philippe du Rozier

Lors de l'inauguration, le 30 mai dernier.

Initiée par Christine Troussier, installée à St-Clair-de-Halouze, une boutique éphémère a ouvert ses portes du 1er juillet au 31 août. Une boutique qui a donné la place à sept créateurs de la région qui se sont partagés les frais de fonctionnement et les permanences.

« Selon le principe d'une boutique éphémère, le magasin est resté ouvert deux mois », a expliqué Christine Troussier.

LES CRÉATEURS

- **Christine Troussier**
Alyzarine Créas
confection textile
- **Linda Siv**
La Boutique des Artistes
bijoux-tissus
- **Nathalie Furon**
Tamanou Bricole
accessoires et jouets pour enfants
- **Gwen Bouquey**
Les P'tites Mains d'Aziliz
création d'oursons, lampes et objets
- **Séverine Lebreton**
Mysterne
création de bijoux
- **Amélie Martineau**
Miss Takes Créations
prêt-à-porter et accessoires recyclés
- **Daniel Guillemot**
Au Plaisir du Bois
jouets et décoration.

CONTACT
Tél. 06 78 15 38 04

NOUVEAUX COMMERCES

Viveco

4 Av. du Dr Pierre Noal

Sandrine Gautier gère le magasin.

Succédant à Céline Richer, Sandrine Gautier dirige la supérette Viveco depuis le 1er juillet. Originaire de Magny-le-Désert, la jeune femme connaît parfaitement le métier.

« Je suis dans le commerce depuis une dizaine d'années, d'abord une épicerie dans le sud Mayenne, puis avec mon mari à Villerville, sur la côte normande. Je voulais me rapprocher de ma famille et cette opportunité est tombée à point ».

Peu de changements ont été apportés : fruits et légumes frais, produits régionaux, boissons, crèmerie et gamme bio sont proposés, ainsi qu'un dépôt de pain et de journaux. *« J'ai un peu modifié les horaires. J'envisage de réaliser quelques travaux extérieurs et intérieurs à la fin de la saison ».*

PRATIQUE
Du mardi au samedi
8h30-12h45 et 14h30-19h30
Le dimanche 9h-12h30
Tél. 02 33 37 85 03

Les Folies de Marie

6 Rue du Professeur Louvel

« Mes parents ont ouvert une pizzéria, La Main à la Pâte, l'an dernier à côté de cette boutique », confie Marie Chapelon. La jeune commerçante décline toute une gamme de produits régionaux : confiserie, épices, miels, produits de beauté, bières et alcools français mais également espagnols, belges ou crêtois.

Marie Chapelon aux côtés de Muriel et Marc Gosse.

« Au fil de mes rencontres et de mes idées, cette gamme s'enrichit régulièrement. Je propose également des paniers que les clients composent comme ils souhaitent ».

PRATIQUE
Du mardi au samedi
10h-12h et 15h-19h
Le dimanche 10h-12h
Tél. 06 09 48 10 14

PISCINE

Inauguration le vendredi 27 juin

Après 8 mois de travaux de mise aux normes, la piscine de Bagnoles de l'Orne a pu ouvrir ses portes avec des vestiaires complètement rénovés et une nouvelle chaufferie.

COÛT DE L'OPÉRATION 1 472 000 € HT	
FINANCEMENTS	
ÉTAT	100 000 € HT
CONSEIL GENERAL	20 000 € HT

La coupe du ruban.

L'espace accueil.

Les casiers des vestiaires.

CAMPING MUNICIPAL DE LA VÉE

© Atelier JSA

Travaux d'extension de l'accueil et création de vestiaires

Suite à un accroissement de la fréquentation et pour répondre à une mise aux normes des locaux, la régie du camping va réaliser à compter du 15 octobre, des travaux d'extension de l'accueil et la création de vestiaires pour le personnel.

Coût prévisionnel de l'opération : 250 000 € HT.

BAGNOLES DE L'ORNE TOURISME

Le comité de direction a été élu le 17 avril 2014

Une partie des membres du comité de direction.

Bagnoles de l'Orne Tourisme est en charge de l'accueil et de l'information des touristes.

Il est également responsable de la gestion des équipements sportifs suivants :

- le complexe tennistique,
- le golf,
- la piscine,
- l'hippodrome
- et le pas-de-tir à l'arc.

Il a enfin en charge la gestion du centre d'animation et de congrès ainsi que celle des communs du château.
Ces équipements peuvent être loués pour l'organisation d'événements divers : mariages, assemblées générales, congrès, séminaires, spectacles, salons...

PRATIQUE
Siège administratif - Château Hôtel de ville
Tél. 02 33 30 73 93 - secretariat@bagnolesdelorne.com
Office de tourisme - Place du marché
Tél. 02 33 37 85 66 - tourisme@bagnolesdelorne.com
Centre d'animation et de congrès - Rue du Professeur Louvel
Tél. 02 33 30 72 70 - accueil@bagnolesdelorne.com

ÉLUS

Françoise Adda
Jean Pierre Blouet
Marie-Thérèse Buron
Manuela Chevalier
Patricia Garnier
Robert Gloriod
Catherine Henuin
J. Mesa Montillon
Olivier Petitjean

Le comité de direction a élu
- Olivier Petitjean, 1er adjoint, comme Président
- Jean Pierre Blouet, maire, comme Vice-Président

REPRÉSENTANTS SOCIOPROFESSIONNELS ET SUPPLÉANTS

- B'O RESORT
Sylvain Sérafini - Marc Menou
- CASINO
Emmanuel Boisgontier - Robert Cannou
- HÔTELIERS-RESTAURATEURS
Pascal Champagne - Daniel Mariette
- COMMERÇANTS
Alain Matelin - Philippe Bault
- LOUEURS DE MEUBLÉS
Mauricette Baratte - Marie-Claire Hée
- ASSOCIATIONS
Jean Durand - Yves Terrier
- PERSONNES QUALIFIÉES DANS LE TOURISME ET LE DÉVELOPPEMENT
Martine Chauveau - Gérard Maudelonde

LES COMMISSIONS ET LEUR PRÉSIDENT(E)

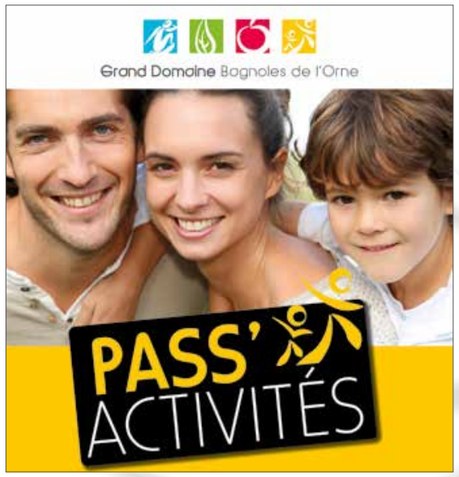
COMMISSION ACCUEIL
Françoise Adda
COMMISSION PROMOTION
Gérard Maudelonde
COMMISSION CULTURE
Manuela Chevalier
COMMISSION SPORT
Catherine Henuin

Petit train touristique

Du 14 juin au 14 septembre, vous avez pu de nouveau apercevoir un petit train circuler dans les rues de Bagnoles de l'Orne pour la plus grande joie de tous.

Vous avez été nombreux à monter à bord pour y découvrir les sites remarquables du Grand Domaine.

Pass'activités



Le Grand Domaine Bagnoles de l'Orne vous propose depuis le début de la saison 2014 son PASS'ACTIVITÉS !

Seul, à deux, en famille, entre amis…
le Pass'activités offre des réductions tarifaires sur 11 activités : **marche nordique, mini-golf, pédal'eau, petit train, piscine, randonnée pédestre, randonnée thématique, location de vélo, tir à l'arc, tennis et vélo-rail.**

PRATIQUE
EN VENTE à l'office de tourisme 02 33 37 85 66
et au centre d'animation 02 33 30 72 70
TARIFS
Pass' 15 points : 13,50 € / Pass' 30 points : 27 €

Internet : un nouveau look et une application

Une nouvelle version du site touristique de Bagnoles de l'Orne est en ligne depuis mai 2014.
Un site dans l'air du temps : design moderne, navigation simplifiée, fonctions supplémentaires...

Les informations municipales sont toujours accessibles depuis la page d'accueil en cliquant sur "Site de la ville".

PRATIQUE
Site tourisme : www.bagnolesdelorne.com
Site ville : www.ville-bagnolesdelorne.com

Bagnoles de l'Orne dans votre mobile !

Et pour compléter cette évolution, une application a vu le jour.

Avec "Bagnoles Tour", vous êtes informés en temps réel de tout ce qui se passe autour de vous ! D'un seul clic, réjoignez la communauté Facebook, réservez une chambre, demandez à Google Maps de vous emmener à un endroit précis...

L'application est disponible sur Android Market et App Store et pour les autres smartphones www.bagnolesdelorne.mobi

Jusqu'au dimanche 16 novembre
• Exposition :
Leclerc à l'honneur 1902-1947
Sur les grilles de l'hippodrome

Vendredi 12 septembre
• Théâtre de la Vée : « Les deux vierges » de Bricaire et Lasaygues
Auditorium centre d'animation

Dimanche 14 septembre
• Rassemblement départemental des randonneurs
Communs du château

Dimanche 21 septembre
• Randonnées VTT : Trans'Andaines
Hippodrome

Jeudi 25 septembre
• Feu d'artifice - Parc du château

Samedi 27 septembre
• Course à pied - marche nordique : Les Foulées des Andaines
Communs du château

Dimanche 28 septembre
• Fête de la gastronomie
Marché couvert

fête de la GASTRONOMIE 26 27 28 septembre 2014

Samedi 4 et dimanche 5 octobre
• Vide-greniers : Foire des Andaines d'automne
Entre St Michel des Andaines et Bagnoles de l'Orne

Dimanche 5 octobre
• Golf : Championnat de l'Orne
Route de Domfront

• Cyclo-cross : challenge régional Yves Libor - Parc du château

• Septembre musical de l'Orne : Sylvain Luc et Biréli Lagrène
Auditorium centre d'animation

Samedi 11 octobre
• Spectacle théâtre et magie : Le Presqu'idigitateur
Auditorium centre d'animation

Samedi 18 octobre
• Théâtre de la Vée : « Les deux vierges » de Bricaire et Lasaygues
Auditorium centre d'animation

Samedi 25 octobre
• Concert jazz proposé par Trottoirs Mouillés
Auditorium centre d'animation

Du samedi 1er au dimanche 16 novembre
• Exposition : Les 150 ans de la Croix Rouge
Salle sud - Communs du château

Du mercredi 5 au vendredi 7 novembre
• Rencontres nationales du thermalisme
Centre d'animation et de congrès

Samedi 8 et dimanche 9 novembre
• Salon des loisirs créatifs
Communs du château

Samedi 22 et dimanche 23 novembre
• Théâtre de la Vée : « Les deux vierges » de Bricaire et Lasaygues
Auditorium centre d'animation

Samedi 6 et dimanche 7 décembre
• Badminton : Tournoi Cure de plumes
Communs du château

Samedi 20 et dimanche 21 décembre
• Marché de noël et animations
Communs du château

Retrouvez tout le détail de la programmation sur www.bagnolesdelorne.com

Cette programmation peut être soumise à modifications.

COMPLEXE TENNISTIQUE MAXIME MERLIN. Une structure de haut niveau

De gauche à droite : Stéphane Rocher, Olivier Alleaume et Stéphane Généaux.

Inauguré le 24 mars 1984, le complexe tennistique Maxime Merlin est l'un des rares équipements de ce type en Normandie. Présent depuis huit ans en tant que gérant de la structure pour le compte de Bagnoles de l'Orne Tourisme, Olivier Alleaume assure les fonctions d'exploitant, directeur sportif du club et enseignant. *« La SARL emploie trois salariés pour assurer le fonctionnement et l'entretien du complexe : Sandra Fontaine, secrétaire ; Stéphane Rocher, DE de tennis et Stéphane Généaux, agent polyvalent. Avec six courts intérieurs en terbal et six courts extérieurs en dur, ce centre tennistique propose des installations qui permettent au club d'accueillir des événements d'ampleur internationale : tournoi vétérans et tournoi professionnel Future ».*

Le Tennis Club Bagnolais enregistre aujourd'hui 230 licenciés âgés de 5 à 77 ans, dont 170 joueurs et joueuses, jeunes et adultes, inscrits à l'école de tennis et environ 30 équipes qui évoluent en championnat. *« Tant sur le plan départemental que régional, la compétition occupe une place importante : phases finales des championnats de l'Orne jeunes, seniors et seniors+, phases qualificatives du tournoi des Petits As, le Trophée Jean Simon, les Raquettes FFT, ou des matchs d'entreprises. Nous accueillons également les entraînements du Comité de l'Orne des jeunes espoirs. Toutes les finales de ligue se déroulent sur les courts de Bagnoles de l'Orne ».* La mise en place de ces manifestations s'organise en parfaite harmonie avec le Tennis Club Bagnolais qui assure l'accueil de nombreuses compétitions.

« Le centre est ouvert sept jours sur sept et propose un bar, une restauration rapide, un magasin pro-shop, un recordage express et diverses animations. Par ailleurs, nous assurons des cours particuliers ou collectifs selon les niveaux des joueurs. Des stages sont organisés pendant les vacances scolaires et durant tout l'été pour les jeunes et les adultes ».

Avec 24 années d'expérience, Olivier Alleaume assure la gestion du centre tennistique.

Changement d'une partie du mobilier du club-house.

Gilles Poussin, Président du Tennis Club Bagnolais.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

- Lundi, mardi et vendredi : 10h-13h et 15h-20h
- Mercredi : 10h-20h
- Jeudi : 15h-19h
- Samedi, dimanche : 10h-19h
- Vacances scolaires

du lundi au vendredi : 10h-20h
samedi et dimanche : 10h-19h

PRATIQUE
Complexe Tennistique
Maxime Merlin
02 33 37 98 53
tennis@bagnolesdelorne.com
www.club.fft.fr/tc.bagnolesdelorne

AS ANDAINE GOLF CLUB. « Notre golf est un petit bijou ».

Michel Arfeuillère,
Président de l'Association Sportive.

Inauguré en 1927, le Golf d'Andaine a traversé le temps et s'inscrit aujourd'hui comme un parcours de référence très apprécié des joueurs, qu'ils soient locaux ou de passage. Michel Arfeuillère préside l'Association Sportive créée en 1999. Une association chargée de l'animation sportive du golf, de la collecte des licences, du calendrier des compétitions et des relations avec les sponsors. *« Le site de notre golf est un petit bijou »*, souligne le Président. *« Nous totalisons 160 licenciés et 130 membres dans l'association où règne une parfaite entente ».*

Affiliée à la Fédération Française de Golf, l'association organise une vingtaine de compétitions chaque année et participe, *« aux compétitions fédérales de ligue, régionales et inter-régionales, les championnats de l'Orne et de Basse-Normandie, l'inter-clubs seniors avec Flers et les épreuves Foussier. Nous souhaitons développer nos échanges amicaux avec les clubs voisins, notamment Flers, Alençon et Garcelles ».*

Devenu propriété de la ville en 2012, le golf a fait l'objet de nombreuses attentions. *« Les greens des neuf trous ont été totalement rénovés, ainsi que le green d'entraînement. Ces travaux conséquents ont relancé l'intérêt des joueurs qui, peu à peu, abandonnaient le site ».*

En 2013, les arrosages, ainsi que quelques drainages ont été refaits et cette année une nouvelle tranche de travaux concernait les extérieurs du club-house.

« Outre quelques aménagements liés à la sécurité du parcours, les prochains travaux sont orientés vers la réfection des départs et des zones particulièrement humides ».

Lancée en avril dernier, la saison 2014 s'accompagne de nouveautés d'importance. *« Suite à un appel d'offres, une nouvelle convention reconductible a été signée avec Bagnoles de l'Orne Tourisme. La gérance du club-house a ainsi été confiée à Sébastien Halbout qui assure également le rôle de régisseur pour le compte de l'EPIC.*

Parallèlement, l'enseignement est assuré par Joffrey Pilon, professeur, qui partage son temps avec le golf de Flers. L'arrivée de Joffrey nous a notamment permis de relancer l'école de golf pour les 7-17 ans. L'école compte aujourd'hui une douzaine de jeunes, débutants ou avancés et nous avons l'objectif de développer cette école. C'est d'ailleurs l'association qui prend en charge la licence FFGolf et offre deux jours de stage ».

La Coupe de la ville, organisée le 31 août dernier, a mis en scène les Jeux Équestres Mondiaux.

« Les joueurs étaient costumés sur ce thème pour la circonstance. Nos membres mettent beaucoup d'application pour ces évènements ».

PRATIQUE
AS Andaine Golf Club
Michel Arfeuillère, Président
07 86 51 80 03
Le Gué aux Biches, route de Domfront
www.asgolfbagnoles.fr

Michel Bouchet et Alain Maignan, greenkeepers.

Chargés de l'entretien du golf, Michel Bouchet, intendant, et son adjoint Alain Maignan œuvrent quotidiennement au bon fonctionnement de cette infrastructure qui totalise un parcours de 2,4 km. Des zones de départ aux bunkers et aux obstacles, du rough au fairway et aux greens tondus plusieurs fois par semaine à une hauteur de moins de 4 millimètres, tout doit être parfait pour satisfaire les joueurs.

Michel Bouchet, intendant, et Alain Maignan, agent d'entretien.

AS ANDAINE GOLF CLUB. Suite...

Joffrey Pilon, professeur.

Originaire d'Avranches, Joffrey Pilon a tapé sa première balle à l'âge de 10 ans. « *Licencié à 17 ans au golf de Granville, j'ai suivi une formation à l'École fédérale de Paris au golf National où j'ai obtenu un BP Jeunesse éducation physique et sportive avec une mention golf. J'ai débuté ma carrière de professeur à Flers en 2006* ». Arrivé en mars dans la station où il partage son temps avec le golf de Flers, Joffrey s'est fixé plusieurs missions, notamment redynamiser l'école de golf. « *L'école ne fonctionnait plus, mais déjà 12 élèves sont inscrits aux cours du samedi. Je souhaite former trois groupes avec une vingtaine de jeunes, créer une équipe de compétition avec l'objectif de participer aux championnats de France. Je souhaite également développer le golf scolaire avec des séances de découverte à l'école, puis sur le parcours afin d'attirer de nouveaux jeunes* ».

Des leçons individuelles ou collectives sont également proposées aux adultes et aux compétiteurs tous les jeudis, le samedi ou le lundi. « *Cet été, trois stages collectifs avec quatre séances de deux heures sur la semaine ont été mis en place. Ces stages s'adressaient aux débutants comme aux confirmés, jeunes ou plus âgés* ».

PRATIQUE
Joffrey Pilon, professeur
06 89 33 66 90
pilonjoffrey@neuf.fr

Sébastien Halbout, régisseur.

Jeune retraité de l'Armée et golfeur confirmé, Sébastien Halbout est le nouveau régisseur du golf depuis l'ouverture de la saison. Au-delà de sa mission d'accueil, il assure également les activités de bar et de restauration. « *Je suis responsable de l'infrastructure auprès de l'EPIC Bagnoles de l'Orne Tourisme et de la régie de recettes. Mon rôle consiste ainsi à gérer la partie commerciale du golf, l'accueil et le contrôle des joueurs ainsi que la réception des droits de jeu. Tout cela se fait en coordination avec le professeur, l'Association et les greenkeepers* ».

« Pour la partie restauration du club-house, j'*essaie de proposer un service que la clientèle est en droit d'attendre. Des produits frais de saison et du fait maison composent les menus, brasserie en semaine et une cuisine traditionnelle à la carte lors des compétitions. Par ailleurs, je développe une boutique pro-shop en partenariat avec Golf Passion* ».

Le club-house, dont la façade a été rénovée cette année, s'intègre dans un beau potentiel. « *Mon objectif sera de développer la partie restauration, ouverte à tous : golfeurs ou non, touristes, entreprises...* ».

Le club-house a été entièrement rénové.

PRATIQUE
Sébastien Halbout, régisseur
02 33 37 81 42
clubhouse.golfdebagnoles@outlook.fr

CROIX-ROUGE FRANÇAISE. Une exposition en novembre.

Annick Ambrosi, déléguée du canton de Juvigny aujourd'hui rattaché à Passais-la-Conception.

Créé par Henry Dunant, suite à la bataille de Solférino (24 juin 1859), la Croix-Rouge s'impose dès son origine comme un mouvement international d'aide et d'assistance aux victimes. Une action constante qui s'inscrit dans une éthique de tolérance et de dialogue selon sept principes fondateurs : humanité, impartialité, neutralité, indépendance, volontariat, unité et universalité.

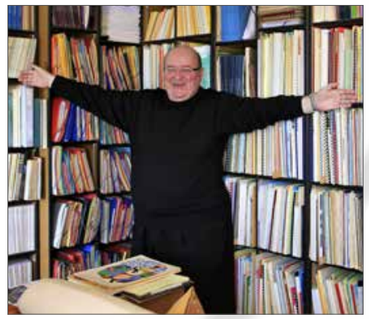
« *La Croix-Rouge existait déjà dans la station en 1914* », précise Annick Ambrosi, déléguée cantonale. « *Ces actions prendront une autre ampleur durant la 2ème Guerre Mondiale. D'ailleurs, dans le cadre des 150 ans de La Croix Rouge Française et du 70ème anniversaire du Débarquement, une exposition sera proposée du 1er au 16 novembre dans les communs du château. Cette exposition mettra en scène des objets de l'époque issus du bureau territorial d'Alençon et de Bagnoles de l'Orne* ».

Au quotidien, la délégation cantonale travaille en collaboration avec le CCAS et les services sociaux pour venir en aide à celles et ceux que la vie laisse de côté. « *Selon les justificatifs de revenus, nous distribuons des bons alimentaires, des bons d'urgence, des bons de Noël pour les enfants et nous offrons des galettes en janvier pour les résidents des maisons de retraite* ». Avec l'antenne de La Ferté-Macé, les bénévoles de la Croix-Rouge sont aussi présents dans les postes de secours pour assurer la sécurité lors des manifestations populaires ou sportives.

« *L'association ne fonctionne qu'avec des dons et la quête nationale organisée en septembre. L'époque est économiquement difficile, mais grâce à notre transparence, on nous fait toujours confiance* ».

PRATIQUE
Croix-Rouge française
Annick Ambrosi, déléguée
02 33 37 80 88
02 33 30 05 91
a.ambrosi@orange.fr

AMIS DE L'ORGUE. Un instrument d'exception.



Jean-Claude Duval, organiste titulaire de l'orgue de l'église Sainte Madeleine.

Créée le 14 juillet 1994, l'association des Amis de l'Orgue se fixait comme objectif de collecter des fonds destinés à contribuer à une nouvelle restauration de l'instrument. « *Nous datons l'origine de cet orgue d'exception en 1858* », précise Jean-Claude Duval, organiste titulaire, « *mais certains tuyaux sont probablement plus anciens* ». Une longue histoire donc pour cet instrument qui occupe fièrement l'église Sainte Madeleine. Au début du 19ème siècle, la soufflerie de l'orgue fut électrifiée, mais l'instrument se détériora gravement. « *Sur les conseils de Michel Trique, organiste de la cathédrale de Laval et diligentée par le père Yves Petit, une restauration a été entreprise en 1983 par les facteurs Koenig* ». Une autre restauration fut confiée en 1995 et 1996 au facteur d'orgues Jean-François Dupont qui transforma complètement l'instrument tout en conservant les tuyaux existants.

« Grâce à ces restaurations successives, l'association fait vivre l'orgue en établissant un calendrier d'environ 12 concerts de qualité proposés durant la saison thermale, d'avril à octobre, avec des musiciens différents. Sensible aux variations de température et d'hydrométrie, l'orgue nécessiterait en principe deux entretiens chaque année. Mais depuis l'installation d'un chauffage hivernal avec thermostat, l'orgue tient le ton juste d'une façon qui étonne même le facteur dont les interventions, lorsqu'il y en a, sont prises en charge par la municipalité. Celle-ci aide également grandement l'association pour la publicité des concerts ».

Le répertoire est composé d'œuvres baroques, classiques et contemporaines. « *Seules les œuvres trop romantiques ou symphoniques conviennent moins bien à l'orgue. Outre les concerts où seul l'orgue est utilisé, nous proposons également des rendez-vous orgue et chant, ou orgue et instrument, notamment trompette. Tous les concerts sont gratuits, mais une collecte est proposée au public et permet de participer au fonctionnement de l'association et au défraiement des artistes* ».

http://jeanclaudeduvalorgue.free.fr
Renseignements sur l'orgue et les concerts ainsi que plus de 50 enregistrements.
Prochains concerts (gratuit à 17h) :
10 et 28 septembre - 19 octobre.

PRATIQUE
Amis de l'orgue
Gérard Louvel, Président
Jean-Claude Duval, secrétaire :
02 33 38 27 09
duval.orgue@free.fr
Michel Garouis, trésorier
et programmateur : 02 43 03 37 09
michel.garouis@nordnet.fr

Dans les coulisses de l'établissement thermal

Une ancienne théorie attribue l'origine des eaux thermales à la distillation des roches par compression et au contact des parties internes du globe terrestre encore en combustion. Des eaux dites juvéniles qui remonteraient par des fissures. Selon des affirmations plus récentes, ces eaux dites météoriques s'infiltreraient en profondeur puis remonteraient par des fissures après un cheminement de plusieurs milliers d'années en se chargeant de propriétés actives.

Un débit constant

Jean-Paul Esnault, directeur technique dans la salle de contrôle du laboratoire de l'établissement thermal.

« La source est située au centre de l'établissement thermal. Historiquement, les thermes ont été construits autour d'un puits naturel en granit d'une profondeur de 12 mètres », indique Jean-Paul Esnault, directeur technique qui veille en permanence sur ce trésor naturel qui, à lui seul, a justifié la création de la station. Par ailleurs, un périmètre de protection trapézoïdal très règlementé préserve la source des risques de contaminations de surface. *« Chaque fois qu'il est nécessaire de descendre à la source, les traces du technicien sont soigneusement désinfectées. Grâce à deux pompes immergées, les eaux alimentent l'établissement thermal avec un débit maximal de 42 m³/heure. En moyenne, nous utilisons 34 m³/h »*. Et de préciser : *« contrairement à celui des sources voisines en période de sécheresse, le débit de la grande source ne varie jamais. Cela laisse supposer que l'eau vient de très loin ! »*. Mais pour garantir plus encore cette constance et le débit instantané destiné aux soins, quatre bassins de 500 m³ ont été construits en 1993. *« Ils sont situés au-dessus des thermes, à 40 mètres de hauteur. Une réserve de 2000 m³ qui alimente l'établissement avec une pression naturelle de 3,8 à 4 bars. Chaque cuve est vidée et nettoyée tous les mois, à raison d'une cuve par semaine »*.

1000 m³ d'eau par jour

Récupérée à la source à une température de 24,3°, l'eau est ensuite dirigée vers deux réseaux, *« un pour l'eau froide et l'autre pour l'eau chaude. L'eau chaude est réchauffée à 60° dans deux ballons de 12 m³ avec un système de récupération d'énergie. Elle est utilisée principalement pour les soins et la blanchisserie, tandis que l'eau de récupération est dirigée dans un échangeur à 85° pour alimenter le réseau de chauffage. Pour des raisons de sécurité, les trois chaudières à vapeur sous pression qui chauffent l'eau thermale ont été remplacées en 2012 par des chaudières à gaz »*. Des contrôles permanents garantissent la qualité de l'eau qui ne subit aucun traitement, *« sauf le chlore indispensable imposé pour les soins collectifs comme pour les piscines »*.

« Selon le nombre de curistes présents et les types de soins (plus d'un million de soins en 2013), nous utilisons entre 900 et 1000 m³ d'eau par jour, soit 650 à 700 litres par curiste et 20 m³ pour la blanchisserie ».
Depuis cette année, les boues d'argile utilisées pour les soins sont conditionnées en berlingot de 2,5 kg.

Dans ce laboratoire, la poudre d'argile est mélangée à l'eau thermale pour obtenir les boues utilisées pour les soins.

« Ce conditionnement correspond environ au soin d'une personne et garantit au curiste une meilleure hygiène, et au soignant plus de facilité d'application. Nous fabriquons nous-mêmes cette poudre d'argile provenant des Monts Forez dans le Massif Central. Cette poudre est réhydratée avec 2/3 d'eau thermale, puis malaxée. Pour les soins, nous utilisons 5 tonnes de boue à usage unique par jour, soit environ 500 tonnes chaque année ».

Durant l'inter-saison, entre novembre et mars, travaux et phases d'entretien sont programmés sur l'ensemble du site. *« Maintenance des réseaux d'eau thermale, des chaudières, des bassins des cabines de soins et l'ensemble des éléments techniques »*. Le service dirigé par Jean-Paul Esnault emploi 11 personnes.
« Nous gérons la logistique, l'économat des produits, les dépannages des thermes soins (thermes et spa) et des résidences, les contrôles et les analyses des piscines et des bassins, mais également l'environnement extérieur avec les 25 hectares du parc. La blanchisserie emploie 7 personnes qui gèrent les 2,5 tonnes de linge des soins par jour ».
L'établissement thermal emploie plus de 250 personnes en saison et 50 personnes durant l'inter-saison.

PRATIQUE
B'o thermes
0811 90 22 23 (prix d'un appel local)
www.bo-thermes.com

Roulette et black-jack passent à l'électronique

De gauche à droite : Emmanuel Boisgontier, directeur général ; Robert Cannou, directeur des jeux ; Michel Fondain, responsable des animations et du marketing ; François-Noël Choplain, responsable commercial.

Anticiper les tendances, développer l'offre commerciale, rester à l'écoute des clients et animer l'établissement avec des spectacles de qualité, telles sont les missions fixées par Emmanuel Boisgontier, directeur général du casino.

Salle de jeux, cinéma, restaurant, club, salle de spectacles... le casino accueille également des évènements d'envergure qu'ils soient professionnels, touristiques ou familiaux. Engagé au poste de responsable commercial depuis un an, François-Noël Choplain est chargé de la promotion de l'établissement. Né à Dijon, mais Ornais depuis son plus jeune âge, il a évolué dans l'immobilier avant d'intégrer le Groupe Émeraude et le casino de Bagnoles de l'Orne. *« J'ai succédé à Mathieu Dubois qui occupait à la fois les responsabilités du marketing et du commercial. Dès mon arrivée, ces fonctions ont été fractionnées, puisque Michel Fondain gère désormais la responsabilité du marketing avec celle de l'animation »*.
Relations avec les entreprises, tour-opérateurs ou associations représentent ainsi le quotidien de François-Noël Choplain. *« L'établissement se prête à tous les types de réceptions et d'évènements. Selon la capacité nécessaire, nous organisons des séminaires ou des assemblées générales pour les entreprises, des formules dîner-spectacle pour les comités d'entreprise, les groupes, des repas familiaux pour les cérémonies de baptême, de mariage ou d'anniversaire, des conférences pour des associations locales, celles du département ou de la région, parfois même nationales. Par ailleurs, nous travaillons avec les autocaristes pour des déjeuners-spectacles avec une offre d'accès aux machines à sous »*.
Parallèlement, certaines journées sont programmées sur le principe du dîner-spectacle. *« Nous organisons de plus en plus de réceptions à la carte en faisant travailler les artistes locaux »*. Et de préciser : *« Grâce à nos infrastructures, nous avons la possibilité d'accueillir de 20 à 300 personnes, avec la même qualité de prestation et nous nous adaptons pour faire du sur-mesure »*.

Guy Montagné le 25 octobre

Responsable de l'animation et du marketing, Michel Fondain gère également la communication de l'établissement. Un programme festif est ainsi établi pour l'année. *« Un programme particulier a été proposé pour le 14 juillet et le 15 août avec un buffet dansant et un menu spécial feu d'artifice. La Coupe du Monde de football fut également l'occasion de présenter les matchs en multidiffusion. Nous avions même prévu un écran géant dès les quarts de finale pour suivre les matchs de l'équipe de France... »*.

Depuis le 2 juillet, les grands jeux électroniques ont fait leur apparition. Roulette anglaise et black-jack se conjuguent désormais avec électronique et écrans tactiles. *« Les grands jeux sont toujours ouverts, mais cette technologie offre une alternative aux joueurs qui hésitent à investir les tables et ceci tous les jours dès 10 h »*.
Le 24 juillet, de nouvelles machines à sous ont intégré le casino bagnolais : 2 machines spectaculaires sur le thème du film "Beetlejuice".

Mis en place depuis le 2 juillet, les grands jeux électroniques sont désormais accessibles aux novices comme aux joueurs confirmés.

Le 25 octobre, l'inénarrable Guy Montagné accompagné de Sylvie Raboutet seront sur les planches pour une caricature du couple, "Histoires drôles pour les couples", 90 minutes de franche rigolade à ne pas manquer !

PRATIQUE
Casino
02 33 37 84 00
www.casino-bagnolesdelorne.com

bulletin municipal

N°9 - SEPTEMBRE 2014

MAIRIE - CHÂTEAU HÔTEL DE VILLE
Allée Aloïs Monnet - 61140 Bagnoles de l'Orne
Tél. 02 33 30 73 73 - Fax : 02 33 30 73 90
mairieaccueil@bagnolesdelorne.com
Du lundi au vendredi de 9h30 à 12h15 et de 15h à 17h45.

Communauté de Communes du Pays d'Andaine
26 Avenue Léopold Barré – 61140 Juvigny sous Andaines
Tél. 02 33 37 95 15 - cdc.pays-andaine@wanadoo.fr
Du lundi au vendredi de 9h à 12h

Syndicat des Eaux et Assainissement
Château Hôtel de Ville (1er étage)
Tél. 02 33 37 71 16 - siea.bagnoles.st.michel@orange.fr
Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h
Services techniques (urgences 24h/24) : 02 33 37 81 43

EPIC Bagnoles de l'Orne Tourisme
Château Hôtel de Ville (1er étage)
Tél. 02 33 30 73 93 - secretariat@bagnolesdelorne.com
Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 17h

Déchetterie de Lignou
Lundi de 13h30 à 17h45
Mardi et jeudi de 9h à 11h45 et de 14h à 17h45
Mercredi de 14h à 17h45
Samedi de 9h à 11h45 et de 13h30 à 17h45

Déchetterie de Juvigny sous Andaine
Lundi et mercredi de 14h à 17h45
Samedi de 9h à 11h45 et de 14h à 17h45
[+ De mai à août : Mercredi de 9h à 11h45]
[Le vendredi : déchetterie de La Ferté-Macé de 8h30 à 11h45 et de 14h à 17h45]

Golf 9 trous
Route de Domfront
Tél. 02 33 37 81 42
golf@bagnolesdelorne.com

Tennis
Avenue Plassard
Tél. 02 33 37 98 53
tennis@bagnolesdelorne.com

Piscine
Avenue de La Ferté-Macé
Tél. 02 33 37 84 22
service-sports@bagnolesdelorne.com

Centre d'Animation et de Congrès
8 Rue du Professeur Louvel
Tél. 02 33 30 72 70
accueil@bagnolesdelorne.com

Office de Tourisme
Place du Marché
Tél. 02 33 37 85 66
tourisme@bagnolesdelorne.com

« Soyez écologiquement responsables »

Des sacs plastiques jaunes et bleus sont disponibles en mairie.

Ordures ménagères
Collecte des ordures ménagères le lundi et le jeudi matin.
Collecte du tri sélectif (emballage et papier) le jeudi.
SIRTOM d'Andaines
Tél. 02 33 38 44 81

Conteneurs verres
Bagnoles lac : parking derrière l'ancienne gare, parking du Capricorne et rue du Vieux Moulin.
Bagnoles château : allée des Anciens Combattants, derrière les communs du Château, parking avenue du Pdt Coty, avenue de la Baillée et face à l'hôtel de Tessé.

- Sacs bleus : le papier (magazines, prospectus, journaux, cartons...).
- Sacs jaunes : les emballages (briques alimentaires, boîtes métalliques, bouteilles plastiques...).

www.ville-bagnolesdelorne.com